

炎陵县安安食品厂企业标准

Q/ZYAA 0002S-2024

食品安全企业标准

果蔬干米粉

湖南省
食品安全

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4335995-2024

备案日期: 2024年6月27日

2024-06-27 发布

2024-07-17 实施

炎陵县安安食品厂 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。
本标准由炎陵县安安食品厂提出。
本标准由炎陵县安安食品厂起草。
本标准由炎陵县安安食品厂负责解释。
本标准主要起草人：夏文武。



果蔬干米粉

1 范围

本标准规定了果蔬干米粉的要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米为主要原料，食用淀粉（加或不加）、黄桃、艾叶、香菜、胡萝卜、紫薯、南瓜、菠菜其中的一种或几种、水为辅料，经除杂、清洗、浸泡、粉碎、熟制、成熟、老化（或不老化）、干燥、包装等生产工序加工而成的果蔬干米粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装贮运图示标志
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品中酸度的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求符合见表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净白色瓷盘中,在自然光下,观察色泽、组织形态、杂质,嗅其气味,口尝其滋味
组织形态	粉条紧实,无霉变,口尝无砂质	
气味	具有产品应有的滋味、气味,无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(%)	15.0	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤ 1.0	GB 5009.239

3.4 污染物限量

污染物限量应符合见表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	5.0	GB 5009.22

3.6 致病菌限量

3.6.1 致病菌限量应符合表5的规定。

表5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格方能出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、酸度、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品鉴定投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

